



CORONA RUIA

## CANNONAU ATHENTU

IL NOME ATHENTU, PREDE SPUNTO DALLA STESSA PAROLA, UNA DELLE PIÙ USATE NELLE CAMPAGNE, NELLA CACCIA, NELLA COLTIVAZIONE E TRADIZIONI AGRICOLE, AGIRE CON PRUDENZA, STARE IN GUARDIA, ATTENZIONE PER I RACCOLTI E NELLA VITA AGRICOLA.

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE:** DOC CANNONAU DI SARDEGNA

**VITIGNO:** CANNONAU

**ANNO DI PRODUZIONE:** 2019

**AREA DI ORIGINE:** REGIONE SARDEGNA - LOCALITÀ SORSO

**ORIGINE UVE:** VIGNETI DI PROPRIETÀ

**RESA PER ETTARO:** 50 Q.LI/HA

**ETÀ DEI VIGNETI:** OLTRE 25 ANNI

**VENDEMMIA:** ULTIME SETTIMANE DI SETTEMBRE

**NOTE TECNICHE:**

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:** IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.

**GRADAZIONE:** 15 % VOL.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** ROSSO RUBINO CHIARO.

**OLFATTO:** PROFUMI DELICATI DI ROSA CANINA E VIOLA SI COMBINANO CON NOTE DI ERBE AROMATICHE CHE DENOTANO FRESCHEZZA E VIVACITÀ.

**GUSTO:** AVVOLGENTE, FRESCHEZZA FRUTTATA E MINERALE CHE BEN SUPPORTANO L'ALCOLICITÀ, FINALE EQUILIBRATO E PERSISTENTE.

**ABBINAMENTI:** CANNONAU GIOVANE E FRESCO, VIVACE E DINAMICO.

IL SUO SPIRITO BEN SI COMBINA CON ABBINAMENTI DIVERSI, DAGLI ANTIPASTI DI TERRA AGLI ARROSTI, DAI SUGHI DAI SAPORI PIÙ DECISI E COMPLESSI AI FORMAGGI FRESCHI E SEMISTAGIONATI.



SOC. AGR. TENUTE MEREU SRL  
LOC. PEDRAS DE FOGU - 07037 SORSO  
SASSARI - SARDEGNA - ITALIA

[WWW.CORONARUIA.IT](http://WWW.CORONARUIA.IT)